

SKU: PA3200

CoolHead

Tavolo Refrigerato Pasticceria ventilato Modello PA3200 Idoneo per vassoi 600x400 Con alzatina



Descrizione

Tavolo refrigerato pasticceria ventilato per vassoi 600x400 con alzatina

Il tavolo refrigerato per pasticceria modello **PA3200** è un banco frigorifero ventilato progettato per l'alloggiamento di **vassoi 600x400 mm**, ideale per laboratori di pasticceria, panifici e gastronomie che necessitano di una refrigerazione uniforme e affidabile durante le fasi di preparazione e stoccaggio dei prodotti freschi.

La struttura interna ed esterna in **acciaio inox** garantisce robustezza, igiene e facilità di pulizia, mentre l'**alzatina posteriore da 100 mm** consente l'installazione contro parete evitando cadute di residui e facilitando il mantenimento di un piano di lavoro ordinato e professionale.

Caratteristiche principali

Il tavolo PA3200 è un **tavolo refrigerato Euronorm** specifico per vassoi 600x400 mm, dotato di **refrigerazione ventilata con sistema monoblocco**, soluzione che assicura una distribuzione omogenea della temperatura all'interno della vasca e un rapido ripristino del freddo dopo le aperture delle porte.

Lo **sbrinamento automatico a fermata compressore** riduce al minimo gli interventi manuali e mantiene costante l'efficienza dell'impianto frigorifero, contribuendo a preservare le caratteristiche dei prodotti conservati e a ottimizzare i consumi energetici.

L'isolamento con **schiumatura in ciclopentano da 60 mm per lato** migliora la tenuta termica del mobile e limita le dispersioni di freddo, caratteristica particolarmente importante nei laboratori che lavorano a ciclo continuo e con frequenti aperture durante il servizio.

L'**evaporatore con copertura anticorrosione** prolunga la vita utile del circuito frigorifero, mentre il **termostato digitale** consente di monitorare e regolare con precisione la temperatura di esercizio, garantendo condizioni ottimali per creme, basi, semifreddi e altri prodotti di pasticceria.

Le **guarnizioni estraibili** facilitano le operazioni di pulizia e sostituzione, contribuendo al mantenimento di un ambiente igienico e conforme alle normative HACCP all'interno del laboratorio.

Porte, ripiani e allestimento

Il tavolo refrigerato PA3200 è equipaggiato con **porte autochiudenti** che contribuiscono a ridurre le dispersioni di freddo, migliorando l'efficienza complessiva dell'apparecchiatura e il comfort di lavoro lungo la linea di preparazione.

All'interno sono presenti **tre ripiani regolabili 600x400 mm**, progettati per ospitare vassoi EURONORM, così da organizzare in modo pratico basi, prodotti finiti e semilavorati pronti per la cottura o la decorazione.

La dotazione comprende **quattro piedi in acciaio regolabili**, che permettono di livellare il tavolo anche su pavimentazioni non perfettamente in bolla, mentre le **ruote con freno** sono disponibili come optional per chi necessita di spostare frequentemente l'attrezzatura per pulizie o cambi di layout.

L'**alzatina posteriore** integrata rende questo tavolo particolarmente adatto all'installazione a ridosso delle pareti del laboratorio, evitando infiltrazioni dietro il banco e agevolando il mantenimento di standard igienici elevati.

Specifiche tecniche

- Tavolo refrigerato EURONORM per vassoi 600x400 mm.
- Corpo esterno ed interno in acciaio inox.
- Refrigerazione ventilata con sistema monoblocco.
- Sbrinamento automatico a fermata compressore.
- Schiumatura in ciclopentano con 60 mm di spessore per lato.
- Evaporatore con copertura anticorrosione.
- Termostato digitale.
- Guarnizioni estraibili.
- Porta autochiudente (non reversibile).
- Ripiani regolabili 600x400 mm: 3 pezzi.
- N. 4 piedi in acciaio regolabili (ruote con freno opzionali).
- Alzatina posteriore: 100 mm.
- Classe energetica: C.
- Dimensioni interne: 1465 x 670 x 555 mm.
- Refrigerante: R290.
- Assorbimento: 285 W.
- Peso: 164 kg.

Caratteristiche dimensionali e di capacità

- Lunghezza: 202,5 cm.
- Profondità: 80 cm.
- Altezza: 95 cm.
- Tipologia porte: porta cieca.
- Numero porte: 3 porte.
- Capacità: 384 litri.
- Temperatura di esercizio: +2 / +8 °C.

Vantaggi e utilizzo

Il tavolo refrigerato pasticceria PA3200 è la scelta ideale per laboratori che necessitano di un **banco frigorifero ventilato per vassoi 600x400 mm**, in grado di garantire temperature stabili e una gestione ordinata dei prodotti lungo il ciclo produttivo.

Grazie alla combinazione di struttura in acciaio inox, isolamento ad alto spessore, refrigerazione ventilata, sbrinamento automatico e ripiani specifici per vassoi EURONORM, questo tavolo offre una soluzione pratica, igienica ed efficiente per organizzare impasti, creme, dolci pronti e semilavorati, ottimizzando tempi e spazi all'interno del laboratorio di pasticceria professionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	95
Capacità LT	384
Lunghezza (cm)	202.5
Numero Porte	3 porte
Profondità (cm)	80
Temperatura °C	+2 / +8
Tipologia Porte	Porta Cieca
Model Number for EPREL	PA 3200
Profondità	Profondità 800 mm
Temperatura	Temperatura Positiva